



Nr. Inreg. 635RA/27.08.2024

Aprobat ordonator de credite,  
Primar ACHIM CALIN

## Anunț achiziție

În conformitate cu prevederile art. 2 alin. 2, art. 7 și art. 111 alin. 1 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare și ale art. 16, art. 17 din HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare,

COMUNA COAS, în calitate de autoritate contractantă, are onoarea de a vă invita să depuneți oferta pentru atribuirea **contractului de servicii de catering pentru școli, în cadrul Programului National "MASA SANATOASA"**, Coduri CPV **55524000-9- Servicii de catering pentru școli** (Rev.2).

1. **Obiectul achiziției:** *achiziția publică de servicii de catering pentru școli, în cadrul Programului National "MASA SANATOASA"*. Tipul contractului ales este de „servicii” în conformitate cu SECȚIUNEA 2: Definiții art. 3 din Legea 98/2016. Descrierea serviciilor și cantitățile se regăsesc în caietul de sarcini, anexa la prezentul anunț.

2. **Valoarea estimată a achiziției:** **209,174.31 lei fără TVA (228,000.00 lei din care s-a scăzut cota de TVA de 9% aferentă serviciilor de catering, conform OG nr. 16/2022).**

3. **Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică:** „*Procedură proprie*” *aprobata la nivelul autorității contractante prin SISTEMUL DE MANAGEMENT și procedural aprobat*, procedura prevăzută de art. 111, alin. 1 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

### 4. Condiții contract:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (masă caldă) pentru elevii Școlii Gimnaziale "ION POPESCU de COAS", comuna COAS, jud. MARAMURES și structurile arondate acestora, cu începere de la data semnării contractului de către ambele părți și până la **31.12.2024, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.**



**Garanția de bună execuție a contractului:** In temeiul art. 154 alin. 3 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractanta nu solicita constituirea garanției de buna executie a contractului.

**5. Sursa de finanțare a contractului ce urmează a fi atribuit:** bugetul de stat prin Programului Național "MASA SANATOASA"; și a H.G. nr. 473 din 30 aprilie 2024 pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei de 97.099 mii lei pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2024, și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"

**6. Criteriul de atribuire:** *cel mai bun raport calitate-preț.*

**7. Condiții de participare:**

- Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului. Se solicită ca firma să fie autorizată de organele competente pentru a presta serviciile care fac obiectul prezentei achiziții. Documentele justificative solicitate: **Certificatul constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului** de pe lângă instanța competentă, din care să rezulte că obiectul de activitate al ofertantului include serviciile care fac obiectul prezentei achiziții, **în termen de valabilitate la data depunerii ofertei**. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie conforme cu realitatea la data depunerii documentului. Pentru persoane juridice/fizice străine se vor prezenta documente care dovedesc o formă de înregistrare/atestare ori apartenență din punct de vedere profesional în conformitate cu prevederile legale din țara de rezidență. Documentele vor fi prezentate în limba în care au fost emise și vor fi însoțite de o traducere autorizată în limba română.

-Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va prezenta **declarație pe propria răspundere privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016**, valabile la momentul prezentării.

-Ofertanții / ofertanții asociați / terții susținători / subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va prezenta o **declarație privind evitarea conflictului de interese**.



- Ofertantul trebuie sa fi **prestat servicii similare** în ultimii 3 ani, calculati pana la data limita de depunere a ofertelor, in cuantum **de minim 200.000 lei, la nivelul a maxim 3 contracte de prestari servicii de furnizare hrana calda si/sau rece in regim catering.**

Documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintelor privind experienta similara, solicitate de autoritatea contractanta:

- o lista a principalelor servicii similare prestate in ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si beneficiarilor publici sau privati pentru care s-au realizat si prestat **servicii de catering.**

#### 8. Prezentarea ofertei:

Oferta depusa, in plic inchis, va cuprinde:

- Documentele de calificare solicitate mai sus;
- Propunere financiara, conform Formularului de oferta.
- Propunere tehnica, conform cerintelor din caietul de sarcini anexat.
- Modelul de contract de servicii insusit prin semnatura.

Limba de redactare a ofertei: română.

Perioada de valabilitate a ofertei: 60 zile de la data transmiterii ofertei.

Pretul va fi exprimat in lei fara TVA.

Nu se accepta oferte alternative.

**Ofertele se depun la sediul autoritatii contractante: Primaria Comunei COAS, localitatea COAS, str. ION POPESCU de COAS, nr. 34, județul MARAMURES.**

Informatii suplimentare: documentația poate fi descărcată de pe site-ul Primariei Comunei COAS: [www.coas.ro](http://www.coas.ro). Solicitarile de clarificari se primesc pana la data de 29.08.2024, ora 23.59 pe adresa de e-mail: [primaria@coas.ro](mailto:primaria@coas.ro). Raspunsul la solicitarile de clarificari se va publica pe site-ul primariei comunei COAS cel mai tarziu 30.08.2024, ora 14.00, la pagina aferenta procedurii.

**Data limita pentru depunerea ofertei:** în termen de 3 zile lucratoare, de la data publicării anuntului pe site-ul autorității contractante, respectiv pana la data de **02.09.2024, ora 15.**

Pentru orice alte detalii ne puteți contacta pe adresa de e-mail: [primaria@coas.ro](mailto:primaria@coas.ro)

COAS, la data de **27.08.2024**

**JUDETUL  
MARAMURES**



**Unitatea Administrativ Teritorială Comuna COAS**  
Str. Ion Popescu de Coas Nr. 34, Loc. COAS, Jud. Maramures,  
Tel: 0262-286233, Fax: 0262-286144  
URL: <https://www.coas.ro/>  
E-mail: [primaria@coas.ro](mailto:primaria@coas.ro)

**COMUNA COAS**



---

Responsabil achizitii publice,  
Cheșei Andreea Alexandra



## INSTRUCTIUNI PENTRU OFERTANTI

*Prezenta sectiune detaliaza formalitatile ce trebuie indeplinite, modul in care operatorii economici trebuie sa structureze informatiile ce urmeaza a fi prezentate pentru a raspunde cerintelor din Anuntul de participare, precizari privind garantiile solicitate, modul in care trebuie intocmite si structurate Propunerea Tehnica si cea Financiara, criteriul de atribuire ce urmeaza a fi aplicat, precum si termenele procedurale ce trebuie respectate si caile de atac. Informatiile sunt grupate in functie de structura sectiunilor Anuntului de participare.*

Avand in vedere prevederile art. 217 alin.(6) din Legea nr. 98/2016, operatorul economic trebuie sa isi elaboreze oferta in conformitate cu prevederile din documentatia de atribuire si sa indice in cuprinsul acesteia, informatiile din cadrul documentelor de calificare, propunerii tehnice si/sau din propunerii financiare care sunt confdentiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuala.

Ofertantii trebuie sa transmita oferta si documentele care o insotesc doar in format scris, in plic inchis dupa la sediul autoritatii contractante, cel tarziu la data si ora limita pentru depunerea ofertelor, specificate in anuntul de participare.

### **Pct. II.2.4 Descrierea achizitiei publice**

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale din COMUNA COAS, jud. MARAMURES si structurile arondate acesteia, cu începere de la data semnării contractului de către ambele părți și până la **31.12.2024**, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

La nivelul autoritatii contractante si a conducerii Scolii Gimnaziale din COMUNA COAS, jud. MARAMURES , s-a aprobat ca tip de suport alimentar diferentiat, „MASA CALDA IN REGIM DE CATERING”.

### **Pct. II.2.5 Criteriul de atribuire**

În aplicarea proceduri de atribuire, autoritatea contractantă a ales să aplice criteriul de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț.**

Denumire factor evaluare:

#### **1. Pretul ofertei - Componenta financiara - pondere 40 %**

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri (Pret minim ofertat), se acordă punctajul maxim alocat, 40 puncte;

b) Pentru oricare alt preț ofertat, punctajul se acordă astfel:

$P_n = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times 50$ , unde:

$P_n$  - Punctaj pret oferta n;

Pret minim ofertat - cel mai mic pret ofertat;

Pret n - pret ofertat de catre ofertantul n.



## 2. Ponderea materiei prime din pretul total/portie - Componenta tehnica - pondere 40%

Punctajul se acordă astfel:

- Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie (Mp maxim), se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte;
- Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp n se calculeaza astfel:

$Pmp\ n = MP\ n / Mp\ maxim \times 40$ , unde:

Pmp n = punctajul acordat nivelului ponderii materiei prime din pretul total/portie oferta (n);

MP n - nivelul ponderii materiei prime din pretul total oferta (n);

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decât nivelul minim indicat (40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare Ponderea materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care întrunește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, în urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin însumarea punctajelor pentru fiecare factor de evaluare dupa formula:

$P_{total}(n) = P\ n + Pmp\ n$ , exprimat cu maxim două zecimale.

In cadrul ofertei tehnice ofertantii vor prezenta sub forma tabelara calculul aferent ponderii materiei prime in valoarea finala a serviciilor furnizate/prestate, exprimate procentual pentru hrana calda ofertanta si solicitata la nivelul sectiunii formulare, Formular nr. 7 – Formularul de oferta si anexa la acesta, prin preluarea datelor exprimate procentual in cadrul anexei si prezentate in oferta tehnica.

## 3. Mijlocul de transport autorizat transport hrana calda - pondere 10%

Punctajul se acordă astfel:

- Mijloc de transport autorizat cu autonomie electrică integral -10 puncte
- Mijloc de transport autorizat hibrid - 5 puncte
- Mijloc de transport autorizat hrana cu combustie interna - 0 puncte.

Se acordă punctajul maxim de 10 puncte, ofertei/ofertelor care prezintă o mijloc de transport hrana calda care are autonomie electrică reală integral. Ofertantii vor prezenta in cadrul propunerii tehnice documente doveditoare in acest sens specifice imatricularii vehiculelor de transport si/sau modalitatea de acces la mijlocul de transport ofertat (contract de inchiriere, contract de leasing, contract de comodat, etc) insotit de documentele de identitate a mijlocului de transport propus. Mijloacele de transport propus trebuie sa respecte cerintele solicitate in caietul de sarcini la cap. 13 TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL BENEFICIARILOR. In cazul in care ofertantul este o asociere si/sau beneficiaza de aportul subcontractantilor se vor prezenta documentele doveditoare cumulative in numele asocierii si/sau subcontractantilor, respectand cerintele impuse prin caietul de sarcini cap. 13



#### 4. Distanța față de prestator/furnizor și sediul autorității contractante – pondere 10%

Algoritm de calcul: - distanța între 0 - 25 km se acordă punctaj maxim: 10 puncte

- distanța între 1-25 km se acordă punctajul: 10 puncte;

- distanța între 26-50 km se acordă punctajul: 5 puncte

- distanța peste 51 km se acordă : 0 puncte.

Calculul distanței se va face raportat sediul prestatorului/furnizorilor de hrana, în acest sens fiind necesară prezentarea ocumentelor care atestă adresa.

Precizari suplimentare cu privire la determinarea ofertei castigatoare:

1. Clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare se întocmeste în ordinea descrescatoare a punctajelor, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj în urma aplicarii criteriului de atribuire.
2. În situatia în care, dupa aplicarea algoritmului de calcul, punctajui rezultat al ofertelor (clasate pe primul loc) este egal, departajarea se va face avand în vedere punctajui obtinut la factorii de evaluare în ordinea descrescatoare a ponderilor acestora.
3. În situatia în care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta va solicita ofertantilor respectivi o nouă propunere financiara, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiară are pretul cel mai scazut.

În urma analizarii rezultatelor evaluarii, autoritatea contractanta are dreptul necondiționat de a decide declararea unui singur ofertant ca fiind câștigător, respectiv ofertantul care a întrunit toate condițiile solicitate în prezenta documentatie, în urma aplicarii criteriului de atribuire.

#### **Pct. III.1.1. Situatia personala – Motive de excludere**

**CERINTA 1:** Ofertantii, tertii sustinatori si subcontractantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va prezenta **declaratie pe propria raspundere privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016**, valabile la momentul prezentarii.

**CERINTA 2:** Ofertanții / ofertantii asociati / terții susținători / subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59 si 60 din Legea nr.98/2016. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va prezenta o **declaratie privind evitarea conflictului de interese**. Persoanele de decizie din cadrul autoritatii contractante sunt: Calin – Vasile ACHIM Primar, Aurelian BRETAN Viceprimar; Aurica AUGUSTIN Secretar General, Constantin Gheorghe FLAUT COPOS Consilier primar; Sofia Lili-Mariana FARCAS Compartiment finaciar contabil; Andreea Alexandra CHEȘEI Consilier Achiziții Publice; Nicoleta Andreea BUDA Inspector debutant; Razvan Aurel ROTAR Inspector debutant Gabriela Aristina MAXIM Inspector principal; Catalin Bogdan BRETAN Consilier local; Ioan TAMAS Consilier local; Adina Mariana BUDEA Consilier local; Gratian Daniel POP Consilier local; Andreea Vasilica RAD Consilier local; Augustin Gheorghe RADU Consilier local; Gabriel Filip MAXIM Consilier



local; Danut MIHALCA Consilier local; Teofil BUTUZA Delegat satesc.

### **Pct. III.1.2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale**

CERINTA 1: Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de înregistrare în conditiile legii din tara de rezidenta, sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla în niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului. Se solicita ca firma sa fie autorizata de organele competente pentru a presta serviciile care fac obiectul prezentei achizitii. Documentele justificative solicitate: **Certificatul constatator emis de Oficiul National al Registrului Comertului** de pe langa instanta competenta, din care sa rezulte ca obiectul de activitate al ofertantului include serviciile care fac obiectul prezentei achizitii, **in termen de valabilitate la data depunerii**. Informatiile cuprinse in certificatul constatator trebuie sa fie conforme cu realitatea la data depunerii documentului. Pentru persoane juridice/fizice straine se vor prezenta documente care dovedesc o forma de inregistrare/atestare ori apartenenta din punct de vedere profesional in conformitate cu prevederile legale din tara de rezidenta. Documentele vor prezentate in limba in care au fost emise si vor fi insotite de o traducere autorizata in limba romana.

### **Pct. III.1.3. Capacitatea tehnica si profesionala**

#### **CERINTA 1: EXPERIENTA SIMILARA SERVICII**

Ofertantul trebuie sa fi **prestat servicii similare** în ultimii 3 ani, calculati pana la data limita de depunere a ofertelor.

Documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintelor privind experienta similara, solicitate de autoritatea contractanta:

- o lista a principalelor servicii similare prestate in ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si beneficiarilor publici sau privati, in cuantum de minim 200.000 lei.

#### **CERINTA 2: INFORMATII PRIVIND SUBCONTRACTAREA:**

1. Autoritatea contractanta solicita ofertantului sa precizeze categoriile de servicii pe care intentioneaza sa le subcontracteze, precum si procentul aferent activitatilor indicate in oferta ca fiind realizate de catre subcontractanti si datele de recunoastere ale subcontractantilor propusi, daca acestia din urma sunt cunoscuti la momentul depunerii ofertei.
2. Autoritatea contractanta va verifica inexistenta unei situatii de excludere prevazute la Art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016, in legatura cu subcontractantii propusi.
3. In cazul in care este identificata o situatie de excludere, cu aplicarea in mod corespunzator a dispozitiilor Art. 171 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractanta va solicita ofertantului o singura data sa inlocuiasca un subcontractant in legatura cu care a rezultat, in urma verificarii, ca se afla in aceasta situatie.
4. Se va depune si completa in acest sens **Formularul nr. 3 – Acord de subcontractare**.

#### **CERINTA 3: INFORMATII PRIVIND ASOCIEREA:**

1. Mai multi operatori economici au dreptul de a se asocia cu scopul de a depune oferta comuna, fara a fi obligati insa sa isi legalizeze, din punct de vedere formal, asocierea.
2. In cazul in care mai multi operatori economici participa in comun la procedura de atribuire,





indeplinirea criteriilor privind capacitatea tehnica si profesionala se demonstreaza prin luarea in considerare a resurselor tuturor membrilor grupului, iar autoritatea contractanta solicita ca acestia sa raspunda in mod solidar pentru executarea contractului de achizitie publica/acordului-cadru.

3. Se va depune si completa in acest sens **Formularul nr. 1 – Acordul de asociere**.

#### **CERINTA 4: INFORMATII PRIVIND TERTII SUSTINATORI:**

1. Operatorul economic poate invoca sustinerea unui tert/unor terti in ceea ce priveste indeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnica si profesionala.
2. Se va depune si completa **Formularul nr. 2 – Angajament ferm de sustinere tehnica si profesionala**.
3. In cazul in care sustinerea tertului sustinator/tertilor sustinatori vizeaza resurse netransferabile (cum ar fi experienta similara), angajamentul va asigura autoritatii contractante indeplinirea obligatiilor asumate prin acesta iar tertii sustinatori vor demonstra prin documente in ce mod pot sustine cele declarate.
4. Tertul/tertii care asigura sustinerea trebuie sa nu se incadreze in motivele de excludere prevazute la Art. 164, 165 si 167 din Legea 98/2016.
5. Deasemenea conform prevederilor Art.182 alin. (4) din Legea nr.98/2016, odata cu Angajamentul ferm de sustinere, oferta si DUAЕ, ofertantul are obligatia sa prezinte documentele transmise acestuia de catre tertul sustinator, din care sa rezulte modul efectiv prin care acesta va asigura indeplinirea propriului angajament de sustinere, documente care se vor constitui anexe la respectivul Angajament de sustinere.

#### **Pct. III.1.4. Depozite valorice si garantii**

##### **GARANTIA DE PARTICIPARE**

In temeiul art. 154 alin. 2 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractanta nu solicita constituirea garantiei de participare.

##### **GARANTIA DE BUNA EXECUTIE**

In temeiul art. 154 alin. 3 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractanta nu solicita constituirea garantiei de buna executie a contractului.

#### **INSTRUCTIUNI PRIVIND OFERTA**

##### **A. Modul de prezentare a propunerii tehnice**

Propunerea tehnica trebuie sa reflecte asumarea de catre ofertant a tuturor cerintelor din caietul de sarcini. Propunerea tehnica transmisa va fi intocmita cu respectarea stricta a tuturor capitolelor si subcapitolelor in ordinea in care sunt acestea prezentate si solicitate in Caietul de sarcini.

Ofertantii vor intocmi propunerea tehnica intr-o maniera organizata, astfel incat aceasta sa asigure posibilitatea verificarii in mod facil a corespondentei cu cerintele/specificatiile prevazute in cadrul prezentei sectiuni, respectiv cu cele prevazute in cadrul Caietului de sarcini si a documentelor anexate la



acesta, care fac parte integranta din documentatia de atribuire.

In acest scop, pomind de la propria expertiza a ofertantului in domeniul contractului ce urmeaza sa fie atribuit si prin raportare la necesitatile, obiectivele si constrangerile autoritatii contractante, astfel cum au fost acestea descrise in cadrul Caietului de sarcini, propunerea tehnica va cuprinde informatii relevante privind abordarea propusa de ofertant pentru executia contractului.

*Nota 1:* Propunerea tehnica va fi paginata si opisata, opisul va fi pagina zero a propunerii tehnice.

*Nota 2:* Cerintele impuse in Caietul de Sarcini sunt minimale. Autoritatea contractanta va lua in considerare toate propunerile tehnice care asigura un nivel calitativ egal sau superior Caietului de sarcini.

*Nota 3:* Documentele solicitate vor fi prezentate in limba romana, iar daca sunt redactate in alta limba decat limba romana vor fi prezentate si traduceri autorizate ale acestora.

## **B. Modul de prezentare a propunerii financiare**

Ofertantul va prezenta:

1. Propunerea financiara – conform Formularului nr. 7 - Formular de oferta si anexeii la acesta. Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract.

2. Document de confirmare a acceptarii de catre ofertant a clauzelor contractuale

Autoritatea contractanta va aplica prevederile art. 137 alin. (3) litera b) din HG nr. 395/2016. Recomandam operatorilor economici sa formuleze amendamente cu privire la clauzele contractuale din propunerea de contract in perioada de solicitare a clarificarilor la documentatia de atribuire. Este permis operatorilor economici sa formuleze amendamente cu privire la clauzele contractuale din propunerea de contract odata cu depunerea ofertei, urmand ca pe parcursul evaluarii ofertelor, daca devine aplicabil, autoritatea contractanta sa aiba in vedere prevederile art. 137 alin.(3) lit. b) din HG nr. 395/2016.

Oferta financiara va cuprinde toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor, iar valoarea ofertata trebuie sa se incadreze in valoarea estimata a contractului.

Prin completarea formularului de oferta, ofertantul isi manifesta dorinta de a se angaja din punct de vedere juridic in relatie contractuala cu autoritatea contractanta.

Ofertantul intelege ca propunerea financiara se va elabora tinand cont de impactul asupra preturilor prezentate, a evolutiei pietei, a inflatiei, etc., pe intreaga perioada, pana la finalizarea contractului.

### **Pct. VI.2) Proceduri de contestare**

#### **VI.2.1) Organismul de solutionare a contestatiilor**

##### **Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor**

Adresa: Str. Stavropoleos nr. 6, sector 3; Localitatea: Bucuresti; Cod postal: 030084; Tara: Romania;  
Telefon: +40 213104641; Fax: +40 213104642 / +40 218900745; E-mail: [office@cnscl.ro](mailto:office@cnscl.ro); Adresa internet:  
(URL) <http://www.cnscl.ro>;

**JUDETUL  
MARAMURES**



**Unitatea Administrativ Teritorială Comuna COAS**  
Str. Ion Popescu de Coas Nr. 34, Loc. COAS, Jud. Maramures,  
Tel: 0262-286233, Fax: 0262-286144  
URL: <https://www.coas.ro/>  
E-mail: [primaria@coas.ro](mailto:primaria@coas.ro)

**COMUNA COAS**



---

### **VI.2.2) Procedura de contestare**

#### **Precizari privind termenul (termenele) pentru procedurile de contestare:**

Eventualele contestatii se pot depune la CNSC si vor fi solutionate potrivit Legii 101/2016.

Termenul de depunere al contestatiei: 7 zile



APROB,  
Primar ACHIM CALIN

**CAIET DE SARCINI**  
**pentru achizitia de servicii de catering pentru scoli, in cadrul Programului National "MASA SANATOASA"**

**1. TEMEI LEGAL**

Prezentul caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu legislația în vigoare.

**2. BENEFICIAR**

Autoritatea contractanta: COMUNA COAS, jud. MARAMURES

**3. COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli**

**4. VALOARE ESTIMATA A ACHIZIȚIEI, aprobată pe 2024: **209,174.31 lei** fara TVA  
**(228,000.00 lei cu TVA)****

**5. SURSA DE FINANTARE: bugetul de stat prin Programul Național „MASA SĂNĂTOASĂ”**

**6. OBIECTIVELE PROGRAMULUI:**

Scopul Programului National „Masa sanatoasa” (PNMS) constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolărilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. De asemenea, programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

**7. INTRODUCERE**

Caietul de sarcini contine regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potentialii ofertanti să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie sa le indeplineasca oferta castigatoare.

Propunerea tehnică va cuprinde prezentarea de către ofertant a modului în care va respecta cerințele minime impuse, specificate mai jos.



Orice propunere tehnică elaborată prin simpla copiere a caietului de sarcini va fi respinsă ca neconformă.

Propunerea tehnica va cuprinde:

a. activitatile și sarcinile concrete încredintate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevazut pentru îndeplinirea activitatilor, pe zi și pe saptamana;

b. alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice. **Ofertantul va obtine de la institutiile abilitate, avize și autorizatii** privind activitatile de Protectia Muncii, DSP și Protectia Mediului, DSV, în termen de valabilitate la data încheierii Contractului și actualizarea acestora pe toata întreaga durata a contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor si legilor în vigoare, aplicabile activităților de alimentatie publica.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislatiei romane în vigoare și standardelor europene.

#### 8. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale din COMUNA COAS, jud. MARAMURES si structurile arondate acesteia, cu începere de la data semnării contractului de către ambele părți și până la 31.12.2024, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Conform **HCL nr. 28/17.05.2024** a Consiliului LOCAL al COMUNEI COAS, s-a aprobat ca tip de suport alimentar diferentiat, „**MASA CALDA IN REGIM DE CATERING**”.

Nr. crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	Prestatie maximala	Valoare portie/zi de hrana
1.	Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	15,202 portii	13,76 lei fara TVA

**NOTA 1:** Valoarea maxima cu TVA inclus a unei portii este de 15 lei (cota TVA aplicata 9%), conform HG nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

**NOTA 2:** Prestația maximala este raportată la întreg **anul 2024**, până la data de **31.12.2024**. La întocmirea ofertei, ofertantii vor calcula numărul de portii estimat, conform instructiunilor din anexa la formularul de oferta (nota 4).

**NOTA 3:** 1 (una) porție reprezintă 1( o) masa caldă, ce includefe felul I/principal și desert, pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

#### 9. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantii trebuie să asigure zilnic, pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiar. Zilnic (de luni pana vineri) se va servi 1(una) masa caldă, ce va include: felul I/principal și 1 desert, în număr maxim de **146 porți/zi**.



Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, **norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi** cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin HG nr. 24/2024 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice și defalcarea costurilor per porție, pe următoarele categorii:

- a) Materia primă minim
- b) Prepararea hranei
- c) Distribuție

**Masa caldă** va fi compusă din 2 (doua) feluri de mâncare:

**felul 1 principal** – fripturi, (legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar; mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita; pilaf cu legume si ficatei de pui; piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc; orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava, cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar, chiftele și/sau salate, etc.)

**felul 2** – deserturi: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc.

***Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.***

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, in termoboluri care asigura transportul produselor la temperaturi controlate.

**Nota: Hrana adusa de prestator va fi servita beneficiarilor in vesela de unica folosinta biodegradabilă.**

## **10. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI:**

**Pregătirea și prepararea hranei** se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

**Prepararea hranei** se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor. Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

Personalul desemnat de către institutia contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezenta reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.**

**Nota de comandă** pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului **zilnic, până la ora 08.30** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectiva.



Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de reprezentantul legal al beneficiarului sau de persoana imputernicita. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

## 11. LIVRAREA HRANEI:

Livrarea hranei, respectiv a mesei calde, se va face de către ofertant pe baza comenzilor date de unitatea școlară, la sediul beneficiarilor, o data pe zi, **in intervalul orar 10:00 – 10:30**, dupa cum urmeaza:

Nr. Crt.	Denumirea unitatii scolare	Program
1.	Scoala Gimnaziala ION POPESCU de COAS (coordonare)	Dimineata, ora 10.00 – 10.30
2.	Gradinita cu program normal COAS	Dimineata, ora 10.00 – 10.30

Obligativu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

Recepția serviciilor de livrare masa calda in regim de catering se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția se va face la livrare de o comisie de recepție special constituită de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de receptie cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți. Produsele care au ambalajul deteriorat, vor fi respinse.

## 12. DURATA DE PRESTARE A SERVICIILOR:

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma prezentei proceduri de achiziție publică, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către ambele părți și **până la 31.12.2024**, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

## 13. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL BENEFICIARILOR:

**Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate ANSSA, până la sediul Scolii Gimnaziale ION POPESCU de COAS, COAS, jud. MARAMURES si al structurilor arondate acesteia, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul beneficiarilor, pe bază de documente legale însoțitoare.**

**Ofertantul trebuie să dețină cel puțin un autovehicul autorizat de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, TERMOBOXURI special cu închidere etansa pentru activitatea de catering care asigura transportul produselor alimentare la temperaturi controlate. In acest sens in cadrul ofertei tehnice prezentate ofertantul va depune documente in acest sens**



#### 14. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA:

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor *vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.*

Alimentele vor fi livrate în vesela de unică folosință, însoțite de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, *oferantul va numi o persoană cu responsabilități operative*, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

#### 15. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

- Oferantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță**, constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preveni întreruperea procesului de preparare a hranei.
- **Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale** prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.
- Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- Oferantul trebuie să asigure, în **lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale**, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Oferantul trebuie să dovedească faptul că dispune de **capacitatea tehnică** prin utilajele specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui număr de maxim **145 porții zilnice**.
- Oferantul trebuie să asigure **condițiile igienico-sanitare** prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea în camere frigorifice și de congelare, a produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza **“Meniului săptămânal”, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană**, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.
- La întocmirea “Meniului săptămânal” trebuie să se țină cont de următorii factori:
  - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
  - sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; ○ anotimpul în care se aplică meniurile;
  - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
  - mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
  - să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară; ○ asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.
- Oferantul va fi obligat să afișeze **“Meniul săptămânal”** în sala de servire a autorității contractante.





- Ofertantul trebuie să **întocmească cantitativ – valoric documentele legale** (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.
- Ofertantul trebuie să **permită exercitarea controlului** efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de proiect din partea autoritatii contractante.
- **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Ofertantul are **obligăția de a remedia deficiențele constatate** de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.
- **Zilnic, ofertantul va pune gratuit, la dispoziția autorității contractante, 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece).** Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de **48 de ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

#### 16. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL:

- Mijloacele de transport: cel puțin o autoutilitară și minim 5 (cinci) termoboxuri cu închidere ermetică, acestea pot să fie cu autonomie electrică reală, hibrid sau cu combustie internă, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, făcuta dovada existenței spațiului destinat dezinfectiei acestora.
- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.
- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Porțiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

#### 17. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă cursurile de igienă, analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția



Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

## 18. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- **Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare**. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.
- Astfel, se impune **utilizarea de abatoare de racire**, care, prin scderea rapidă a temperaturii produsului de la +70 la +3 , previne proliferarea bacteriilor, prelungeste timpul de conservare al produsului și elimină pericolul pierderii substanțelor nutritive și minerale.
- **Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.**

## 19. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE:

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.
- Ofertantul are obligația **evacuării zilnice a deșeurilor alimentare**.

## 20. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ:

- Ofertantul trebuie să asigure **personal de specialitate calificat**, necesar executării prestației:
  - Bucatari: minim 1
  - Soferi: minim 1
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.
- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.



## 21. CONSIDERAȚII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă: tariful (prețul) unitar pentru 1 (un) meniu complet, format din: felul I, felul II și desert, prestarea de servicii pana la destinația finală și va fi exprimat în **LEI fara TVA**.

**Pretul estimat de catre autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 13,76 lei fara TVA/ meniu (portie).**

Conform prevederilor art. 6 alin. 4 din HG nr. 24/2024, „pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, autoritățile contractante vor introduce în caietul de sarcini cerința ca ofertanții să introducă o **defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:**

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

**PREȚUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală (lei / zi / beneficiar).**

## 22. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- **Facturarea serviciilor prestate se va face saptamanal sau odata pe luna** în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

## 23. PREȚUL CONTRACTULUI:

- Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în **LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului**.
- În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.



## 24. MODALITĂȚI DE PLATĂ:

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile, cu respectarea prevederilor art. III din O.U.G. nr.46/2015, pe baza următoarelor documente:

- a) factura fiscală (în original) ;
- b) documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering și reprezentantul autorității contractante.
- c) lista zilnică de alimente;

### NOTĂ:

Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.

**Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.**

Intocmit,

**Responsabil achizitii publice,**

Cheșei Andreea Alexandra